Manual de instrucciones para el usuario

FREEZERS HORIZONTALES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
El gabinete está realizado con chapa tratada a base de fosfatos y con acabados epoxi. Este proceso le confiere un grado mínimo de corrosidad. El aislamiento está conformado de espuma de poliuretano rígido, con el cual se consigue un muy bajo coeficiente de transmisión calórica, con una alta rigidez. Evaporador realizado en aluminio con acabado pintoelectroestático. Tanques de ABS termoformado. Contrapuerta y accesorios en plástico de alto impacto. (estas especificaciones podrán ser modificadas sin previo aviso).

Instalación:
Cómo ubicar su freezer:
El condensador situado en la parte posterior de la unidad debe recibir una aireación adecuada y permanente. Para lograrlo no apoye la unidad contra la pared, sepárela como mínimo 5 centímetros, dejando este espacio libre de obstrucciones.
Los laterales también deben estar alejados de cualquier objeto 2 centímetros o más.
El freezer debe ubicarse siempre alejado de fuentes de calor artificiales como cocinas, hornos, calefones; o naturales, aberturas con rayos de sol directos, etc.

Instalación eléctrica:
No deben utilizarse adaptadores ni prolongadores. Asegúrese que la instalación cuente con una correcta puesta a tierra.

IMPORTANTE
En ningún caso debe cambiarse la ficha o cortarse el borne del contacto a tierra. No use tomacorrientes para dos bornes ni extensiones o adaptadores que lo anulen. Use únicamente la ficha original de fábrica.

Antes de conectarlo verifique:
Esperar como mínimo 4 horas, desde que movió el producto, antes de conectar el aparato a la red eléctrica. La tensión de la red debe ser de 220 V / 50 HZ.
La sección mínima de los conductores de la red debe ser de 1.5 mm2

Los fusibles de protección deberán contar con la calibración adecuada.

El fabricante no se responsabiliza por accidentes o daños sufridos a personas y/o cosas de no adoptarse estas precauciones aún cuando se contara con protecciones adicionales como disyuntores diferenciales o cortacorrientes.

En todos los casos, consulte a un electricista idóneo y autorizado. Luego de haber tomado todos estos recaudos conecte a la red eléctrica su unidad.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, por su representante o por cualquier persona calificada para evitar riesgos.

Instrucciones de funcionamiento:

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN FREEZER:
Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj y ubique en la posición máxima del sector freezer.
Deje funcionar 2 horas el freezer en la posición indicada sin carga y con la puerta cerrada, a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad.
Transcurrido este tiempo cargue el freezer cuidando de no sobrepasar los límites estipulados de capacidad de congelamiento, en Kg. Cada 24 hs. Para cada modelo de freezer.
Información ampliada en detalles de interés general
Transcurridas 24 horas de funcionamiento en esta posición, girar el selector (dentro de la zona en que la unidad funciona como freezer) a una posición intermedia, según su requerimiento de frío.

Para los posteriores ingresos de productos al freezer no será necesario llevar la perilla del selector a posición máxima mientras la carga no supere el 50 % del límite fijado en capacidad de congelamiento, para cada modelo.

Para evitar pérdida de frío, la operación de carga y descarga de productos debe realizarse lo más rápido posible.

INTERUPTOR CONGELAMIENTO RÁPIDO
La unidad está dotada de un interruptor con luz testigo roja. En el caso que se desee congelar un alimento en forma rápida se puede accionar este interruptor, con lo cual las luces roja y verde permanecerán encendidas y el motocompresor funcionará en forma continua. Por lo cual este interruptor no puede quedar accionado más de 24 hs.
Para el funcionamiento normal de la unidad, el interruptor B debe permanecer accionado y el interruptor D, no.

UTILIZACIÓN EN LA FUNCIÓN ENFRIADOR

Si desea que su unidad funcione como enfriador luego de estar operando como Freezer, gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el punto donde la unidad funciona como enfriador. En esta posición el equipo conserva alimentos a una temperatura que se puede regular entre 1° C / 5° C. Es recomendable introducir los elementos envueltos o en recipientes cerrados para conservar todo su aroma y frescura.

En esta función se pueden almacenar todo tipo de líquidos gasificados en botellas y/o latas.

Iluminación interior:

(disponible en todos los modelos).

Mignon 14, de 10 W 220 V.

PARA REEMPLAZAR SU LÁMPARA:

A) Presione en los extremos del frente traslúcido del plafón y tire hacia abajo.

B) Desenrosque la lámpara que está dentro del plafón y reemplácela por la nueva.

C) Arme la pantalla siguiendo el proceso inverso.

DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA:

Desconecte la unidad; (tenga en cuenta que la presencia de agua o humedad multiplica los riesgos de electrocución)

Una vez retirada la carga del freezer, desconéctelo del toma corriente, deje la puerta abierta.

Se recomienda efectuar las operaciones de descongelamiento y limpieza de la unidad al menos dos veces por año, o cuando el espesor de hielo en las paredes supere 1 cm.

Esto se debe a que el hielo afecta los intercambios de calor ya que el mismo es un aislante, por lo que en cantidades excesivas, obstruye el buen funcionamiento del freezer y por ende, la calidad del frío de sus alimentos.

Si decide descongelar el freezer cuando tenga alimentos que no valla a consumir en el día, programe la operación para no desperdiciarlos: lleve

el selector a la posición frío máximo y haga funcionar así la unidad durante 12 hs, para que los productos tomen un grado superior de congelamiento. En este estado, sáquelos del freezer envolviéndolos en papel de diario y llévelos al compartimiento más frío de su heladera o a un gabinete con aislamiento térmico, donde deberá almacenarlos juntos, formando un bloque de productos.
Prevea el escurrimiento de agua, producto del descongelamiento de la escarcha, que saldrá por el desagüe.
Inserte una manguera de prolongación en la salida exterior del desagüe ubicado en la parte inferior de la parte frontal del freezer. Esto le permitirá desechar el agua en una rejilla o boca de desagüe.
Si desea retirar la escarcha de las paredes no utilice elementos cortantes o punzantes porque puede dañar la superficie de la unidad y su terminación.
Aproveche este momento para realizar una limpieza total del aparato.
Retire el polvo que se halla acumulado en la superficie del condensador ubicado detrás del freezer, con un pincel seco, o preferentemente, una aspiradora.

Realice la limpieza interior y exterior utilizando un paño o esponja embebido en una solución de agua y jabón neutro.
Para quitar olores es aconsejable utilizar una solución de agua con bicarbonato, posterior a la limpieza.
Nunca utilice elementos o productos abrasivos, alcalinos, o polvos limpiadores. Seque bien antes de reiniciar el uso, coloque la tapa de desagüe, conecte nuevamente la unidad y luego siga las Instrucciones de Funcionamiento.

CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE
En caso de requerir asistencia sobre el modo de uso de este producto.
Llame al SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR 0237-485 4304
Para solicitar un servicio de reparación de la unidad, llame al mismo número.

Horario de atención: Lunes a Viernes de 9:00 a 17:30 hs.

DETALLES DE INTERÉS GENERAL:
Recuerde que este freezer está diseñado para uso doméstico. Si usted necesita una unidad para otras aplicaciones, consulte al representante o comercio más cercano.

-En caso de corte de luz, siempre y cuando no se produzcan aperturas de puerta, la unidad mantendrá freezada la carga durante 9 hs.

-Si se desconecta intencional o accidentalmente el freezer, no vuelva a ponerlo en marcha de inmediato. Espere por lo menos 5 minutos.

En caso de que no vaya a utilizar el freezer por un tiempo prolongado, proceda de la misma manera que para descongelarlo, séquelo bien y manténgalo con la puerta abierta.

NOTA IMPORTANTE
FRÍO NACIONAL S.A. se reserva el derecho de realizar cambios en sus productos sin previo aviso.

PARA TENER EN CUENTA ANTE AUSENCIAS PROLONGADAS EN EL HOGAR:
Si usted se aleja de su hogar por un período de más de dos días al volver trate de enterarse si en su ausencia hubo algún corte prolongado de electricidad. Recuerde que si hubo un corte de más de 9 hs., deberá evitar consumir los alimentos que estaban congelados, ya que los mismos habrán perdido sus propiedades y en algunos casos pueden encontrarse en mal estado.

Una forma práctica de establecer si es que hubo un extenso corte de energía es tener dentro del freezer (en un lugar visible) una bolsa con cubitos de hielo. Si se produce un extenso corte de energía y luego la misma retorna, los cubitos habrán perdido su forma original.

¿QUÉ SUCEDE CUANDO SE FREEZA UN ALIMENTO?
Cuando un alimento de origen animal o vegetal se freeza:
Se paraliza su descomposición natural. (Se detiene la acción de las encimas sobre los tejidos).
Logrando que el frío llegue velozmente en los alimentos se evita la formación de cristales grandes que al solidificarse romperían la fibra de los mismos.

¿Cómo debemos guardar nuestras comidas en el freezer?
-Debemos tener recipientes plásticos.
-Papel de aluminio.
-Plástico film.
-Bolsas para freezer.
-Etiquetas para identificar lo que guardamos con su fecha de vencimiento.

ALGUNOS SECRETOS DE FREEZADO:
- Cuando usted descongela un alimento crudo y luego lo cocina, el plazo de freezado se puede calcular nuevamente, empezándose a contar desde 0.

- Recuerde que la fruta siempre debe guardarse cortada y cubierta con un almíbar liviano.

- Se aconseja para el caso de las carnes que almacene por mucho tiempo, quitarles el hueso y la mayor cantidad de grasa posible. Esto evita que cambie su sabor.

- Si las carnes que usted guarda tienen hueso, tenga la precaución de cubrir las puntas con papel de aluminio, de esta manera se evitará roturas en el envoltorio.

- Si guarda alimentos cocidos, condiméntelos poco, porque el freezer intensifica los sabores.

- Los alimentos que ingrese al freezer, trate de fraccionarlos en porciones para lograr un congelamiento acorde a su consumo. Recuerde que una vez desfreezados, éstos deben ser consumidos dentro de las 24 hs.

- Se aconseja que las comidas que vaya a guardar en el freezer, se cuezan un 60 % de su cocción total. Recuerde que la cocción total se obtendrá al momento del calentamiento.

- Las verduras que usted cocine, para freezar, será necesario realizarles el proceso de blanqueado (si lo hierve 4 minutos, deberá sumergirlo en agua helada en lo posible con cubitos de hielo, el doble de tiempo); de esta manera se fijan los sabores, colores y valores nutritivos.

- Recuerde que un freezer bien utilizado se constituye en algo similar a poseer un restaurante en su hogar. Por ejemplo, si usted tiene varios tipos de alimentos guardados en porciones, cada integrante de su familia podrá comer un plato diferente. Esto a su vez les permitirá tener un gran ahorro de tiempo y dinero ya que administrará de mejor manera sus compras.

IMPORTANTE
No deben freezarse los productos que se detallan a continuación:
-Líquidos gasificados en botellas o latas.
-No ingresar productos calientes.

-Alimentos envasados en latas de conserva.
-Mayonesa o alimentos que contengan este ingrediente.
-Alimentos que se consumen crudos: lechugas, tomates, etc.
-Huevos con cáscara.
-Flanes y Glasé real.
-Mariscos en sus valvas.
-Papas crudas.
-Yogurt.
-Sopas crema preparadas con fécula de maíz y todas aquellas preparaciones que lo contengan.